DDPP54 – janvier 2013

■ PRINCIPALES OBLIGATIONS EN RESTAURATION COMMERCIALE ■

❒ affichage des prix de vente (arrêté du 27/3/87) :

➔ pendant toute la durée du service et au minimum à partir de 11 h. 30 et de 18 h. 00.

➔ à l'extérieur de l'établissement : cartes intégrales + tous les menus + 5 vins au minimum.

➔ à l'intérieur de l'établissement : cartes intégrales + tous les menus + carte de toutes les boissons.

➔ à l'extérieur et à l'intérieur : tous les suppléments et restrictions pratiqués (menus servis seulement le midi, etc) et, selon le cas, mention « boisson comprise » ou « boisson non comprise ».

➔ pour toutes les boissons : indication, en sus du prix, de la nature et de la contenance offertes.

❒ loyauté de la composition des aliments (code de la consommation) :

➔ mettre en œuvre les ingrédients annoncés et/ou les ingrédients caractéristiques des recettes annoncées (la mise en œuvre de produits de substitution constitue une tromperie).

➔ respecter les règles d'emploi des additifs alimentaires (colorants, conservateurs, etc) et des auxiliaires technologiques (se conformer au mode d'emploi figurant dans leur étiquetage).

❒ loyauté de la présentation des aliments :

➔ indiquer par écrit l'origine des viandes bovines servies dans le restaurant (décret n°2002/1465 du 17 décembre 2002)

➔ donner une description précise des plats proposés sous des dénominations fantaisistes ou non connues du plus large public (R. 112-14-1 du code de la consommation)
Pour les kebabs, préciser la nature des viandes mises en œuvre (ex : dinde/ veau….)

➔ utiliser des dénominations conformes à la réglementation ou aux usages (se référer à l'étiquetage et à la facturation des produits achetés).

➔ disponibilité pendant tout le service de touts les ingrédients, aliments et boissons proposés sur les cartes et les menus. En cas de rupture de stock : corriger immédiatement les publicités (à l'intérieur et à l'extérieur) par tout moyen approprié.

➔ ouvrir les boissons en présence du consommateur.

➔ ne pas utiliser de mention prêtant à confusion sur les caractéristiques (nature, mode de fabrication, qualités, composition, quantité, origine, etc) de la denrée, ou faisant état de propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine, ou laissant croire que la denrée possède des caractéristiques particulières la distinguant abusivement des denrées similaires.

➔ ne pas faire de publicité fausse ou de nature à induire en erreur portant notamment sur les caractéristiques (existence, nature, qualités, composition, quantité, origine, mode de fabrication, etc) des aliments, des boissons, des services offerts à la vente et sur les qualités ou aptitudes du fabricant ou du revendeur .

➔Dans les établissements proposant des préparations alimentaires contenant des champignons du genre Tuber, le nom usuel de la truffe utilisée et, le cas échéant, la désignation de l'arôme ajouté, sont portés à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, par indication sur les cartes et menus ou sur tout autre support (décret n°2012-129 du 30/01/2012).

❒ hygiène dans la préparation des aliment (RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires):

➔ posséder dans ses effectifs au moins une personne formée (selon les conditions de l'arrêté du 5 octobre 2011) ou possédant un diplôme reconnu par l'arrêté du 25 novembre 2011 ou possédant une expérience minimum de trois ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire. La preuve doit pouvoir être apportée.

➔ maintenir les locaux et équipements constamment propres et en bon état d'entretien (appliquer un plan de nettoyage).

➔ prévoir un nombre suffisant de vestiaires, penderies, WC, lave-mains (avec distributeurs de savon et d'essuie-mains à usage unique) maintenus propres et en bon état de fonctionnement.

➔ donner au personnel des instructions précises et une formation renouvelée sur l'hygiène des aliments ; tenue vestimentaire adaptée et propre ; lavage et séchage hygiéniques fréquents des mains avec un équipement adapté.

➔ n'utiliser que de l'eau potable. Collecter et évacuer de façon hygiénique les déchets et les eaux usées.

➔ **ne pas introduire d'animaux, de plantes ou d'activités personnelles dans les locaux de préparation et d'entreposage des aliments.**

➔ **lutter efficacement contre les rongeurs, les parasites et les insectes (pose d'écrans de protection sur les ouvertures).**

➔ **stocker les produits d'entretien dans un local spécifique ne contenant pas d'aliments ou de boissons.**

➔ **n'utiliser que des matériaux (récipients, emballages, plans de travail) aptes au contact alimentaire et les nettoyer avec des produits destinés à cet usage (voir étiquetages et modes d'emploi).**

➔ **protéger en permanence les aliments contre les contaminations (couvercles, film protecteur). Ne jamais entreposer les denrées à même le sol (y compris dans les chambres froides) ni dans des locaux traversés par des conduites d'eaux usées non étanches ou non protégées mais les entreposer sur des étagères, grilles ou caillebotis maintenus propres.**

➔ **maîtriser la durée de vie des aliments : gérer la rotation des stocks ; conserver l'étiquetage des produits entamés jusqu'à épuisement des lots ; éliminer aussitôt les aliments impropres à la consommation (périmés, altérés ou corrompus).** (R.112-25 du code de la consommation)

➔ **maîtriser la température des aliments à tous les stades : refroidissement, maintien au froid, décongélation, réchauffage, maintien au chaud. Equiper chaque enceinte froide d'un thermomètre de contrôle aisément visible.**

➔ **entre chaque opération, nettoyer et désinfecter les emplacements et plans de travail lorsqu'ils servent successivement à l'épluchage, au tranchage, au parage, au nettoyage et à la préparation des aliments.**

➔ **mettre en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène. Procéder de façon régulière au contrôle, notamment, de l'état des produits à réception, des conditions de leur conservation et de l'efficacité des méthodes de nettoyage et de désinfection (application soit du Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques « Restaurateur », soit de procédures de sécurité alimentaire internes à l'entreprise) ; conserver les résultats de l'autocontrôle à présenter aux agents habilités.**

➔ **remplacer régulièrement l'huile de friture (procéder à des tests périodiques pour vérifier la qualité du bain de friture)**

❒ congélation et décongélation des denrées animales et d'origine animale (arrêté du 26 juin 1974) :

➔ **congeler des aliments de première fraîcheur (aussitôt après leur première préparation) et provenant directement d'établissements agréées par les services vétérinaires. Conserver les éléments de traçabilité (étiquetage, n° de lot, etc). Ne jamais congeler les restes, les invendus et les aliments en fin de vie pour en effectuer le « sauvetage ».**

➔**utiliser du matériel assurant une congélation rapide et efficace (cellule). Ne pas congeler les aliments dans des « congélateurs » domestiques seulement destinés à la conservation des aliments déjà congelés.**

➔ **apposer systématiquement sur les aliments la date de leur mise en congélation.**

➔ **ne jamais décongeler à température ambiante, mais en réfrigérateur (entre 0 °C et + 4 °C) ou par cuisson directe des produits congelés.**

❒ hygiène dans la vente des aliments en buffets libre service (RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires)::

➔ **maintenir au froid les aliments rapidement altérables. A défaut, n'exposer hors enceinte réfrigérée qu'une quantité d'aliments strictement limitée aux besoins du service.**

➔ **protéger les aliments de la proximité du consommateur et des manipulations de sa part ; mettre à disposition de la clientèle des cuillères, pinces, etc.**

❒ facturation et paiement des produits achetés (code du commerce) :

➔ **tout achat pour l'activité professionnelle doit faire l'objet d'une facturation en double exemplaire comportant : noms et adresses du vendeur et de l'acheteur, dénomination précise des produits, quantité, prix unitaire HT, remises, rabais, ristournes, conditions de règlement.**

➔ **réclamer l'original au vendeur dès la livraison des marchandises.**

➔ **respecter les délais réglementaires de paiement des fournisseurs.**

❒ remise d'une note au client s'attablant (arrêté du 8 juin 1967) :

➔ **au moment du paiement, une note doit être établie en double exemplaire comportant : date, nom et adresse du restaurant, prix de chacune des prestations servies et total à payer par le client.**

➔ **remettre l'original au client ; conserver deux ans le double qui doit être présenté aux agents de contrôle habilités.**